

## ZOOM **bathazar** Hôtel & Spa (Rennes)



## 5\* PLEIN COEUR

Il aura fallu cinq ans de travaux pour accoucher de la plus belle réalisation hôtelière de Rennes de ces dix dernières années. Un cinq étoiles - dernier-né de la collection MGallery du groupe Accor - au cœur du quartier historique, resplendissant de 56 chambres dont deux suites Prestige et une suite Junior, un spa, un patio, un bar, ainsi qu'un restaurant avec terrasse donnant sur une rue piétonne. À l'origine de cette belle aventure, Céline et Sébastien Meslin, un couple rennais amoureux d'art et d'architecture, propriétaire de l'ancien hôtel d'Angleterre qui se cachait derrière une façade en granit gris de facture typiquement bretonne. Entièrement redessiné à l'intérieur, l'hôtel réunit deux bâtiments avec deux accès aux chambres par des ascenseurs séparés. Au cinquième étage, la suite de luxe 508 domine la ville avec une terrasse de 35 m<sup>2</sup> de laquelle on peut apercevoir le musée de Bretagne et les deux grandes tours de la cathédrale Saint-Pierre, édifiée aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Comme sa voisine (la 504), la suite 508 peut être privatisée pour des cocktails dinatoires, surtout quand la météo est clémente. On se prélassa alors dans les chaises longues et les canapés « Royal Botania ». Le mobilier et les revêtements respectent la charte artistique de l'hôtel dans les moindres détails : lampes en suspension et abat-jour en cuivre, tables gigognes, papier peint « Merci » très élégant, coussins « Maison de vacances », guéridons italiens, baignoires sur mesure dessinées par Thierry d'Istria... Même soin apporté à la déco dans le hall et autour du

bar. Céline et Sébastien Meslin ont acheté huit toiles d'artistes aborigènes d'Australie dans la galerie d'art « Le Temps du rêve », à Pont-Aven, ce qui apporte des notes très vives autant dans les salons et les recoins du rez-de-chaussée que dans les suites. « *Nous tenons aux valeurs que véhicule l'établissement* », confie le jeune directeur de l'hôtel, Médéric Fauchille (29 ans), très attaché à l'esprit « *voluptueux* » du lieu. C'est pourquoi il semble fier de ce qu'il appelle « *l'espace sensoriel* » - nouvelle forme de spa - situé sous le patio, proposant un bassin avec col-de-cygne, bains bouillonnants et nage à contre-courant plutôt sportive. En exclusivité, la marque Nuxe propose des soins du corps et du visage, ainsi que des « *Escapades bien-être* » autour de son produit phare : l'Huile Prodigueuse, alliance de six huiles végétales précieuses (macadamia, noisette, bourrache, amande douce, camélia et millepertuis) aux multiples vertus. Enfin, saluons la belle initiative d'avoir demandé à la famille Rostang de créer la carte du restaurant, sous la direction d'Anthony Le Fur (30 ans) qui propose une cuisine locavore appétissante : Tartare de St. Jacques d'Erquy, dorade et petites huîtres de Cancale au jus de Yuzu ; Épaule d'agneau braisée en raviole croustillante ; Tarte chocolat Rostang, crème glacée vanille cacao... Du bon, du beau, du délicieux ! Avec son entrée séparée de l'hôtel, ce bistrot chic doté d'un patio verdoyant devrait rapidement devenir l'une des tables les plus courues de la ville.

Gilles Brochard

